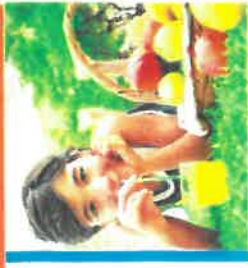




# MENU



## LA NORMANDE

Du Lundi 6 au Vendredi 10 Septembre 2021



### LA NORMANDE

37, rue des Vacillots  
76510 Saint-Nicolas-d'Aliermont  
Tél. : 02 77 23 20 20  
Fax : 02 32 14 57 73



### Lundi

Pâté de campagne #
Emincés de poulet sauce basilic
Petits pois
Coulommiers
Gelifié saveur chocolat

### Mardi

Concombre
Chipolatas # au jus
Pâtes serpentinis
Fromage frais sucré (type suisse)
Crème dessert Vanille

### Mercredi

Melon
Mijoté de porc # sauce chasseur
Riz
Fromage blanc sucré
Fruit de saison

### Jeudi

Tomate
Hachis parmentier
Yaourt aromatisé
Fruit de saison

### Vendredi

Betteraves vinaigrette
Poisson pané
Bouillabaisse Ratatouille 75% 25%
Yaourt nature sucré
Beignet à la pomme





# MENU



## LA NORMANDE

37, rue des Vacillots  
76510 Saint-Nicolas-d'Aliermont  
Tél. : 02 77 23 20 20  
Fax : 02 32 14 57 73

## LA NORMANDE

Du Lundi 13 au Vendredi 17 Septembre 2021



1 menu bio par trimestre

### Lundi

Tomate
Paëlla poisson légumes (cubes de poisson)
Pêche durable
Saint Nectaire AOP
Compote

### Mardi

Carottes râpées vinaigrette
Aiguillonnette de poulet sauce normande
Pommes rissolées
Pointe de brie
Flan nappé au caramel

### Mercredi

Taboulé de quinoa et œuf
Stick fromage pané
Purée de carottes
Fromage blanc fruité
Pêches au sirop

### Jeudi

Salade de petits pois, fèves, fromage de brebis à la menthe
Stick de Giromaye
Purée Carottes
Petit filou fruité
Fruit de saison

### Vendredi

Haricots verts (bio) vinaigrette
Boulettes de bœuf (bio) au jus
Coquillettes (bio)
Erbe (bio)
Crème dessert vanille (bio)





# MENU



## LA NORMANDE

37, rue des Vacillots  
76510 Saint-Nicolas-d'Aliermont  
Tél. : 02 77 23 20 20  
Fax : 02 32 14 57 73

## LA NORMANDE

Du Lundi 20 au Vendredi 24 Septembre 2021



1 menu bio par trimestre



### Lundi

Céleri façon rémoulade
Saucisse de strasbourg #
Lentilles
Kiri crème
Mousse chocolat au lait

### Mardi

Salade de coquillettes aux légumes provençaux
Filet de poulet sauce crème
Petits pois
Yaourt aromatisé
Gros pain de fruits

### Mercredi

Melon
Boulettes de boeuf sauce basquaise
Purée de pommes de terre
Fromage blanc sucré
Crème au chocolat

### Jeudi

Tomates
Jambon blanc #
Coquillettes crème
Fromage frais sucré (type suisse)
Gelifié saveur vanille

### Vendredi

Cake au saumon fumé
Poisson meunière
Haricots verts sauce tomate
Boursin ail et fines herbes
Fruit de saison





# MENU



## LA NORMANDE

Du Lundi 27 Septembre au Vendredi 1<sup>er</sup> Octobre 2021

**AB** 1 menu bio par trimestre

## LA NORMANDE

37, rue des Vacillots  
76510 Saint-Nicolas-d'Aliermont  
Tél. : 02 77 23 20 20  
Fax : 02 32 14 57 73



### Lundi

Betteraves vinaigrette	Sauté de porc # BBC sauce arrabiata	Pâtes cavatappi	Coulommiers	Flan nappé au caramel
------------------------	-------------------------------------	-----------------	-------------	-----------------------



### Mardi

Pommes de terre à l'huile	Rôti de dinde sauce charcutière	Poelée de légumes d'été	Fromage frais sucré (type suisse)	Fruit de saison
---------------------------	---------------------------------	-------------------------	-----------------------------------	-----------------

### Mercredi

<b>Nouvelle recette</b> Rillettes de thon à la ciboulette	Boeuf au caramel	Brunoise légumes provençale	Fol épi roulé	Crème dessert saveur caramel
--	------------------	-----------------------------	---------------	------------------------------



### Jeudi

Coleslaw (carottes , chou blanc, mayonnaise)	Oeuf à la coque	Frites	Yaourt nature sucré	Compote de Pommes
--	-----------------	--------	---------------------	-------------------

### Vendredi

Mortadelle #	Coeur de merlu sauce provençale	<i>Purée de Potiron</i> Ratatouille 25%	Saint moret	Mousse chocolat au lait
--------------	---------------------------------	--	-------------	-------------------------





# MENU



## LA NORMANDE



### LA NORMANDE

37, rue des Vacillots  
76510 Saint-Nicolas-d'Aliermont  
Tél. : 02 77 23 20 20  
Fax : 02 32 14 57 73

Du Lundi 4 au Vendredi 8 Octobre 2021

**AB** 1 menu bio par trimestre **AB**

### Lundi

- Carottes râpées boursin
- Emincés poulet crème de poivron
- Haricots beurre
- Tomme noire
- Semoule vanille*

### Mardi

- Tartinade oeuf ciboulette
- Cassoulet (viande) # haricots
- Petit filou fruité
- Fruit de saison

### Mercredi

- Salade américaine (carottes, maïs, vinaigrette)
- Grignotines de porc # sauce colombo
- Purée de pommes de terre
- Carré frais
- Liégeois saveur vanille caramel

### Jeudi

- Tomates*
- Spaghettis bolognaise
- Yaourt nature sucré
- Fruit de saison

### Vendredi

- Riz au fromage
- Emietté de thon sauce cajun
- Semoule 50% Broccoli 50%*
- Yaourt aromatisé
- Flan pâtissier





# MENU

## LA NORMANDE

37, rue des Vacillots  
76510 Saint-Nicolas-d'Aliermont  
Tél. : 02 77 23 20 20  
Fax : 02 32 14 57 73

**LA NORMANDE**  
Du Lundi 11 au Vendredi 15 Octobre 2021



## Semaine des Saveurs

**AB** 1 menu bio par trimestre

**L'ODYSSÉE  
DU  
GOÛT**

### Lundi

Pâté de campagne #

Boulettes de boeuf  
sauce  
aux pruneaux d'Agen

Carottes fondantes

Yaourt à boire  
fraise

Fruit de saison

### Mardi

Tomate

Nuggets fromage

Purée au cantal **OAP**  
et à l'ail

Coulommiers

Fruit de saison

### Mercredi

Rillettes

sardine tomate espagnole

Aiguilhonnettes de poulet  
sauce normand

Chou fleur  
pommes de terre  
épices

Emmental

Crème  
saveur vanille

### Jeudi

Concombre

Sauté de veau  
sauce marengo

Frites

Fraidou

Cake aux marrons  
(farine locale)

### Vendredi

Salade de riz  
de Camargue IGP  
mimoteite et pesto

Pêche  
durable

Poisson meunière

Ratatouille

Yaourt nature sucré

Pain perdu





# MENU



**LA NORMANDE**  
 37, rue des Vacillots  
 76510 Saint-Nicolas-d'Aliermont  
 Tél. : 02 77 23 20 20  
 Fax : 02 32 14 57 73

**LA NORMANDE**  
**Du Lundi 18 au Vendredi 22 Octobre 2021**  
**1 menu bio par trimestre**



## Lundi

<i>Concombre</i>
Carbonnara # coquillettes
Yaourt aromatisé
Fruit de saison

## Mardi

Salade composée (salade verte 4ème gamme)
Médailon de merlu sauce aurore
Carottes fondantes
Petit moulé ail et fines herbes
Liegeois saveur chocolat

## Mercredi

Semoule aux poivrons et épices
Veau haché sauce tomate
Chou fleur persil
Fromage blanc fruité
Fruit de saison

## Jeudi

<i>Carotte rapée</i>
Tomate farcie
Riz
Yaourt nature sucré
Flan nappé au caramel

## Vendredi

Mortadelle #
Dinde rôtie sauce colombo
Haricots verts
Petit filou fruité
Crème dessert saveur praliné

